

Zamów u nas
potrawy na Święta
zyskaj czas
dla siebie i bliskich



Zamówienia przyjmujemy do 18 grudnia 2018 (do godz. 16:00) telefonicznie i mailowo:

T: 58 667 51 58 | T: 58 667 51 59 | gastronomia@nadmorski.pl |

lub przez formularz zamówienia na www.nadmorski.pl

Szef kuchni proponuje

bogaty wybór tradycyjnych potraw na świąteczny stół*

- | | | |
|---|--------|----------|
| 1. Barszcz czerwony na domowym zakwasie (porcja) | 200 ml | 9,00 zł |
| 2. Zupa z grzybów leśnych z kluskami półfrancuskimi (porcja) | 200 ml | 10,00 zł |
| 3. Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z duszonej cebuli | 200 g | 14,00 zł |
| 4. Pierogi z makiem z sosem waniliowym | 150 g | 11,00 zł |
| 5. Pieczona kaczka z jabłkami z kaszą pęczak w sosie własnym | 1 szt. | 85,00 zł |
| 6. Smażony karp w sosie grzybowym z zielonym pieprzem | 100 g | 15,00 zł |
| 7. Zrazy wołowe z kiszonym ogórkiem i wędzonym boczkiem w sosie jałowcowym | 140 g | 18,00 zł |
| 8. Kapusta czerwona z suszoną śliwką i jabłkami | 100 g | 6,00 zł |
| 9. Filet z dorsza zapiekany z beszamelem, suszonymi pomidorami i duszonym porem ... | 100 g | 15,00 zł |
| 10. Łosoś wędzony na ciepło z musem chrzanowym, rzodkiewką i marynowaną dynią .. | 100 g | 13,00 zł |
| 11. Karp w galarecie z białego wina z powidłami z czerwonej cebuli | 100 g | 12,00 zł |
| 12. Rolada z pstrąga ze szpinakiem i sosem tatarskim | 80 g | 10,00 zł |
| 13. Tatar z łososia z korniszonami, koperkiem i jogurtem | 100 g | 14,00 zł |
| 14. Śledzie matiasy w śmietanie z szalotkami i jabłkiem | 100 g | 8,00 zł |
| 15. Śledzie matiasy z czerwoną cebulą, suszonym podgrzybkim, śliwką i orzechami | 100 g | 9,00 zł |
| 16. Wędzona polędwiczka z konfiturą z gruszek, imbiru i żurawiny | 80 g | 10,00 zł |

* Zamówienia powyżej 300 zł premiowane będą świąteczną niespodzianką.

Przygotowane potrawy będą do odbioru w Restauracji Strefa Kuchnie Świata
w dniu 23.12.2018 w godzinach: 11:00 - 22:00 oraz w dniu 24.12.2018 w godz.: 10:00 - 13:00

Zamówione potrawy w galarecie podajemy na platerach jednorazowych, a do potraw na gorąco dodajemy naczynia bezzwrotne i instrukcję ich podawania.